



## Gutschein Freude schenken

Manche Geschenke sind schnell vergänglich, doch berühren sie die Sinne, können sie unvergesslich werden. Verschenken Sie einen Abend zu zweit in unserem Restaurant Trollinger.

Den Wertgutschein können Sie ganz bequem per Telefon oder E-Mail bestellen oder Sie erhalten ihn jederzeit an der Rezeption.

Telefonische Bestellung unter: +49 711 55 34 40  
Per E-Mail an: [hotel.stuttgart.airport@movenpick.com](mailto:hotel.stuttgart.airport@movenpick.com)



## Twingle Menü Zweiamkeit

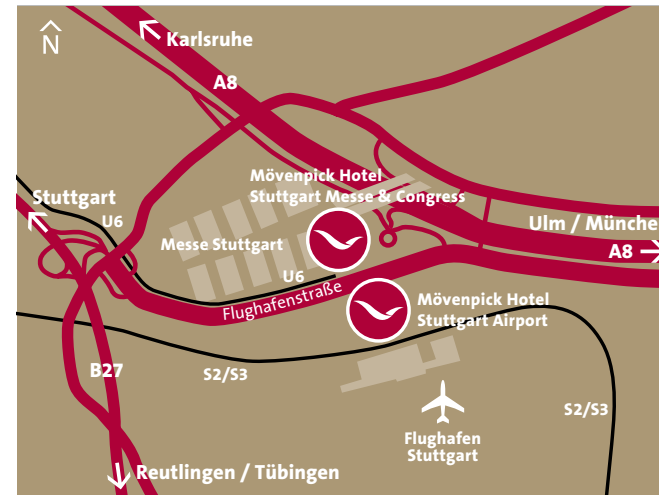
Ob Singles sich einfach nur mögen, ob Sie frisch verliebt, verlobt oder schon verheiratet sind, spielt für uns keine Rolle, Hauptsache Sie kommen im Doppelpack. In unserem Restaurant Trollinger begeistern wir alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem saisonal wechselnden Vier-Gänge-Menü inklusive einer Flasche Wein.

Genießen Sie kulinarische Zweiamkeit täglich ab 18.00 Uhr zum **Menüpreis von EUR 95,00 für zwei Personen** inklusive einer Flasche Wein im Restaurant Trollinger.

Gerne servieren wir Ihnen auch vegetarische Twingle Menüs. Bitte erfragen Sie diese bei unserem Serviceteam.



Unser Restaurantteam freut sich auf Ihre Reservierung unter der Telefonnummer: +49 711 55 34 49 028 oder per E-Mail an [hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com](mailto:hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com).

Sie können Ihren Tisch auch ganz bequem über unsere Website reservieren. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.



Mövenpick Hotel Stuttgart Airport  
Flughafenstraße 50 | 70629 Stuttgart | Deutschland  
Tel +49 711 55 34 49 028

[hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com](mailto:hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com)  
[movenpick.com/stuttgart-airport](http://movenpick.com/stuttgart-airport)

 [MovenpickHotelStuttgart](https://www.facebook.com/MovenpickHotelStuttgart)  
 [movenpickstuttgart](https://www.instagram.com/movenpickstuttgart)

[movenpick.com](http://movenpick.com)

**MÖVENPICK**  
HOTEL STUTT GART AIRPORT

*Trollinger*



## Twingle Menü

Januar bis Dezember 2024

## Januar

### Vorspeise

Bretonische Flusskrebs-Terrine | winterlicher Salat | Kaviar-Dressing

### Suppe

Kürbissuppe | Kürbiskerne

### Hauptgang

Gegrillte Maishähnchenbrust | Waldpilzrisotto

### Dessert

Bayrisch Crème | Waldmeister-Eis | Krokant



## Februar

### Vorspeise

Marinierte Spanferkelscheiben | Avocado | Orangen

### Suppe

Süßkartoffelsuppe | gebratene Garnele

### Hauptgang

Klassisches Kalbsblankett | getrüffeltes Kartoffelpüree | winterliches Gemüse

### Dessert

Windbeutel | Kirschen | Eierlikör-Sahne

## März

### Vorspeise

Lachs-Millefeuille | Fenchelsalat | Dill-Dressing

### Suppe

Artischocken-Consommé | Morcheln

### Hauptgang

Geschmorte Schweinebacken | Linsensalat | Thymiangnocchi

### Dessert

Pfirsichstrudel | Schokoladeneis

## April

### Vorspeise

Salat Nicoise | Wachtelei | Oliven | Pulled Beef

### Suppe

Paprika-Velouté | Crevetten

### Hauptgang

Gegrilltes Doradenfilet | Lauchrisotto | Ratatouille-Vinaigrette

### Dessert

Schokoladen-Charlotte | Kokoseis



## Mai

### Vorspeise

Bruschetta | Ziegenkäse | Tomaten

### Suppe

Gazpacho „Andaluz“ | Lomo

### Hauptgang

Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Frühlingsbohnen | Kartoffelgratin

### Dessert

Geeister Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

## Juni

### Vorspeise

Gebrannte Ziegenkäsecrème | Oliven | getrocknete Tomaten

### Suppe

Papaya-Curry-Suppe | Enten-Saté

### Hauptgang

Kalt aufgeschnittenes Flanksteak | Bratkartoffeln | Remouladensauce

### Dessert

Bitterschokoladenauflauf | Aprikoseneis

## Juli

### Vorspeise

Oktopus-Carpaccio | marinierter Kürbis | Kresse-Salat

### Suppe

Gurkenkaltschale | Joghurt | Graved Lachs

### Hauptgang

Piccata vom Maishähnchen | Gemüsespaghetti | Kräutersauce

### Dessert

Rhabarbersüppchen | Vanillejoghurt-Eis



## August

Im August machen wir einen Monat Sommerpause und freuen uns darauf, Sie im September wieder zu unserem Twingle-Menü begrüßen zu dürfen.

## September

### Vorspeise

Confierter Schweinebauch | Dörrobst-Chutney

### Suppe

Brunnenkressesuppe | Blätterteig | Limonenfrischkäse

### Hauptgang

Gebackener Kabeljau im Tempurateig | Wokgemüse | Basmatireis

### Dessert

Philadelphia-Trifle | Butterstreusel

## Oktober

### Vorspeise

Vitello Tonnato | Kräuter-Rettichsalat

### Suppe

Apfel-Wasabi-Suppe | Räucherlachs

### Hauptgang

Kalbsravioli | Trüffel | Waldpilze

### Dessert

Grießflammerie | Blaubeeren



## November

### Vorspeise

Enten-Wan Tan | Mango-Avocado-Salat | Yuzu

### Suppe

Kokos-Currysuppe | Tempura-Garnele

### Hauptgang

Wolfsbarschfilet | Limonenspinat | Süßkartoffelgnocchi

### Dessert

Piña Colada-Ananascrème | Tonkabohneneis

## Dezember

### Vorspeise

Hausgebeizter Wildlachs | Trüffelcrème | Shisokresse

### Suppe

Kartoffel-Lauch-Suppe | Serranokrusteln

### Hauptgang

Geschmorte Hirschrolade | Trüffel-Wirsing | Macaire-Kartoffeln | Preiselbeer-Jus

### Dessert

Haselnussauflauf | karamellisierte Birnen